

# Panasonic

Professionelle  
Mikrowellengeräte



**WELTNEUHEIT!**

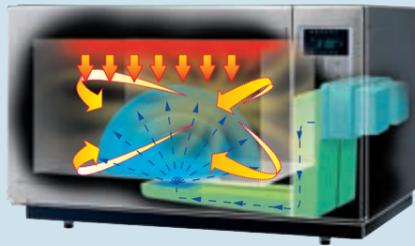


**PANASONIC POWER PROFIS**

## PROFESSIONELLE MIKROWELLENGERÄTE FÜR JEDE SITUATION

### KOMBIGERÄTE

(Mikrowelle/Grill/Heißluft) 1 Magnetron



### Programm- und manueller Betrieb

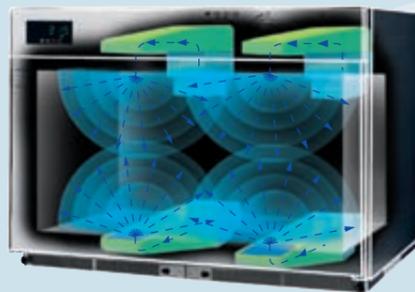


#### NE-C1475

[1.350 Watt: Mikrowelle / 1.840 Watt: Grill / 250°C: UmluftGrill / 250°C: Heißluft]

### GOURMET-KLASSE – 44 Liter

Gastronorm-Ausführung, 4 Magnetrone 1/1



### Programm- und manueller Betrieb

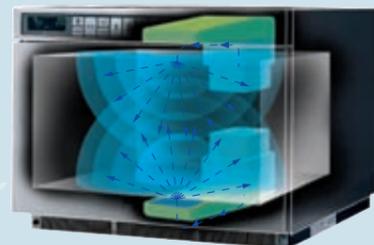


#### NE-1880

[1.800 Watt]

### KOMPAKT-KLASSE – 18 Liter

Kompaktausführung, 2 Magnetrone

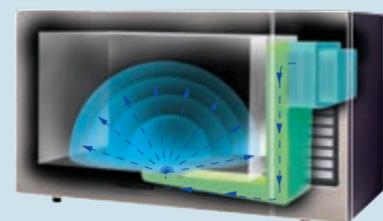


#### NE-2156-2

[2.100 Watt]

### 1.000 WATT-KLASSE – 22 Liter

Standardausführung, 1 Magnetron



#### NE-1037

[1.000 Watt]

Panasonic, ein Tochterunternehmen der Matsushita Electric, nimmt im Design, in der Entwicklung und Fertigung professioneller und im Haushalt genutzter Elektrogeräte weltweit eine führende Stellung ein. Die globale Dominanz in einer breiten Produktpalette ist die Folge unseres Engagements für Produkte HOHER QUALITÄT.

Die über 30-jährige Erfahrung, die wir bei der Entwicklung von Mikrowellengeräten gesammelt haben, gewährleistet den besonderen Erfolg unserer jüngsten Generation von professionellen Mikrowellengeräten. Panasonics Produktpalette professioneller Mikrowellengeräte enthält Produkte für alle Marktsektoren und jede Küchensituation, vom AUFTAUEN bis zum GAREN in höchster Qualität.

### Manueller Betrieb



#### NE-3240

[3.200 Watt]



#### NE-2140

[2.100 Watt]



#### NE-1840

[1.800 Watt]



#### NE-2146-2

[2.100 Watt]



#### NE-1846

[1.800 Watt]



#### NE-1027

[1.000 Watt]

# KREIEREN SIE MIT PANASONIC MIKROWELLENGERÄTEN EINEN NEUEN KÜCHENSTIL, UM DEN PROFIT IHRER KÜCHE ZU MAXIMIEREN.

## Senkung der Lebensmittelkosten

Die meisten Gastronomen meinen zwar, dass sich Lebensmittelverluste durch Tiefkühl Lagerung reduzieren lassen, einige sträuben sich aber trotzdem, Tiefkühlkost in ihrer Küche zu verwenden.

Dafür gibt es mehrere Gründe:

- 1) Aufgetaute Lebensmittel behalten beim Garen ihren Eigengeschmack nicht in derselben Weise wie „frische Lebensmittel“.
- 2) Das Auftauen dauert zu lange.
- 3) Es ist schwierig, durchgehend gute Auftauergebnisse zu erzielen: Die Oberfläche von Lebensmitteln kann schon zu garen beginnen, während sie im Inneren noch gefroren sind.



### Schnelles und gleichmäßiges Auftauen

Bei der Auftauprüfung eines Rinderbratens von 2 kg (Erhöhung der Mittentemperatur von  $-18^{\circ}\text{C}$  auf  $-2^{\circ}\text{C}$ ) beweisen Panasonic Mikrowellengeräte, dass sie schnell und problemlos arbeiten. Die Schädigung des Fleisches wird durch schnelleres Auftauen reduziert, und die Tropfsaftverluste werden minimiert. Geringere Tropfsaftverluste bedeuten, dass Eigengeschmack, Textur und Aroma von Lebensmitteln selbst nach dem Auftauen erhalten bleiben (weitere Informationen siehe Seite 14).

Durch Schnelles und gleichmäßiges Auftauen lassen sich diese Probleme aber lösen. Mit professionellen Mikrowellengeräten von Panasonic können Sie:

- 1) den Tropfsaft- und Geschmacksverlust von Lebensmitteln minimieren;
- 2) die Auftauzeit verkürzen;
- 3) die Temperaturdifferenz zwischen Lebensmitteloberfläche und -innerem minimieren.

### Auftauen von 2 kg Rindfleisch

Fotos: Schnitt durch 2 kg Rindfleisch

**Panasonic Schnelles und gleichmäßiges Auftauen**  
(1800W-Kompaktausführung)



**Mikrowellen-Standardauftauen**  
(Definition: Leistungsstufe 1)



**Kühlschrank**  
( $+5^{\circ}\text{C}$ )



**Tisch**  
( $+25^{\circ}\text{C}$  /  $+63\%$ )



*Auftauzeit	13,3 Min.	18,0 Min.	16 Std.	5 Std.
*Flüssigkeitsverlust	0 ml	1 ml	33 ml	48 ml
*Flüssigkeitsverlust nach 24 Std.	1 ml	3 ml	52 ml	56 ml
Wertung	+++	++	+	+

## Reduzierte Arbeitskosten

Eine verkürzte „Aufheizzeit“ ist nicht die einzige Lösung für eine „hocheffiziente Küche“, da sie nur einen geringen Anteil am gesamten Küchenprozess ausmacht. Soll die Arbeitszeit insgesamt reduziert werden, muss auch das Auftauen, Garen und Servieren berücksichtigt werden.

Damit Sie Ihre Küche mit minimalen Arbeitskosten führen können, bieten Panasonic Profi-Mikrowellen für alle drei Bereiche eine Lösung.

### 1) Schnelles Auftauen in hoher Qualität

Wie bereits erwähnt, minimiert schnelles und gleichmäßiges Auftauen der Panasonic Profi-Mikrowellen die Vorbereitungszeit der Lebensmittel.

### 2) Schnelles Garen durch ungeschultes Küchenpersonal

Die Programmfelder gewährleisten, dass der Garvorgang auch mit ungeschultem Küchenpersonal zu schnellen und gleichmäßigen Ergebnissen führt – die Programmierung übernimmt der Chef.

### 3) Schnelles Servieren bei minimalem Einsatz von Küchenpersonal

Die Zahl der Gäste in Ihrem Restaurant ist nicht konstant – in Spitzenzeiten kann Ihr Personal die Funktionstasten „x2 und x3“ für 2 + 3 Personen einsetzen.



### Tasten x2 und x3

(Kompaktausführung mit Tastenfeld)

Die richtige Garzeit wird automatisch berechnet, und Sie erzielen gleichmäßige Ergebnisse, auch wenn Sie zwei (oder drei) Portionen gleichzeitig garen. So können Sie mit begrenztem Personalaufwand viele Gäste schnell bedienen (weitere Informationen siehe S.15).

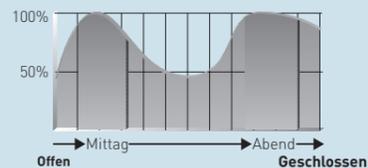
### Küchenprozess



### Programmfelder



### Anzahl der Gäste



### Tasten x2 und x3



## Senkung der Betriebskosten

Wenn die Filialen Ihrer Restaurantkette über ein großes Gebiet verteilt sind, lassen sich die Pflege- und Wartungskosten für die „Software“ und „Hardware“ Ihrer Küchen gegebenenfalls senken.

### 1) Softwarepflege:

Dank der „Programmfelder“ können Sie die in den Mikrowellengeräten gespeicherten Rezepte in jeder Saison problemlos überarbeiten und so dafür sorgen, dass die Gerichte in allen Filialen gleich schmecken.

### 2) Hardwarewartung:

Die Qualität unserer Produkte steht an erster Stelle, aber die stabile Konstruktion ist nicht ihr einziger Vorteil. Alle Panasonic Profi-Mikrowellen bieten die folgenden drei Vorteile und Leistungsmerkmale:

#### a) Solide Konstruktion

Da sie für das raue Küchenumfeld bestimmt sind, wurden alle Mikrowellengeräte strengen Qualitätstests ihrer Grundkonstruktion unterworfen (weitere Informationen siehe Seite 16).

#### b) Hilfsfunktion für die Reinigung

(Kompaktausführung mit Tastenfeld)  
Um die Qualität des Mikrowellengeräts zu erhalten, wird im Displayfenster „FILT“ angezeigt, wenn der Luftfilter gereinigt werden muss.

#### c) Hilfsfunktion für Wartungsarbeiten

Wenn ein Mikrowellengerät gewartet werden muss, wird im Displayfenster eine automatische Fehlerdiagnose angezeigt. Wenn Sie diesen Code unserem Kundendienst nennen, kann er sich auf die Wartung des Mikrowellengerätes einstellen, bevor er sie bei Ihnen durchführt. So werden Dauer und Kosten der Wartungsarbeiten minimiert.



**Qualitätstest:**  
Öffnen/Schließen der Tür  
(400.000-mal)



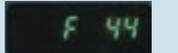
**Qualitätstest:**  
Betätigung der Tastenfelder  
(200.000-mal)



Reinigungshinweis



Automatische Fehlerdiagnose



## Senkung der Installationskosten

Mit einer kleinen, aber effizienten Küche maximieren Sie das Raumangebot für Ihre Gäste. Hier bieten Panasonic Profi-Mikrowellen die folgenden Lösungen:

### 1) Vier Funktionen in einem Gehäuse

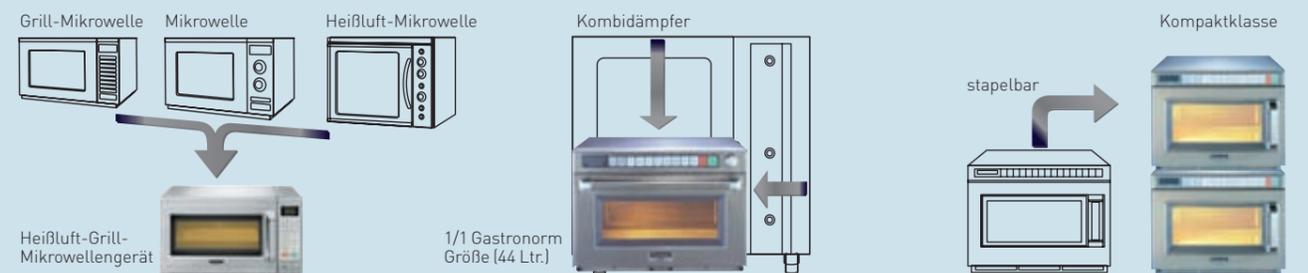
Das Kombigerät vereint Mikrowelle, Umluftofen und Grill in einem Gehäuse. Mit der Funktion Kombigaren können Sie diese Betriebsarten auch gleichzeitig nutzen.

### 2) Große Kapazität in einem kleinen Gehäuse

Die Gastronorm-Ausführung ist auf „1/1 Gastronorm-Behälter“ (530 x 325 mm) ausgelegt (44 Liter Garraum). Dabei kann gleichzeitig in 2 Stück „1/1 Gastronorm-Behälter“ gegart werden.

### 3) Zwei Geräte auf einem Standplatz

Durch eine Verbindungsplatte können zwei Kompaktgeräte zusammen installiert werden. So lassen sich Geräte der Kompakt-Klasse stapeln und benötigen nur noch die halbe Standfläche.



# KOMBIGERÄTE

Das Panasonic Kombigerät vereint Heißluft, Grill-, Grill-Umluft und Grill-Heißluft mit Mikrowelle.

## Die erste Gastronomie-Mikrowelle mit SD-Karte



### NE-C1475

#### Features auf einen Blick

- SD-Karte mit 16 MB im Lieferumfang
- Einfach zu bedienendes Programm
- Programmierung am Computer auf Basis von MS Excel oder direkt am Gerät
- 99 verschiedene Programme können mit je drei Phasen abgespeichert werden und per E-Mail-Anhang verschickt werden
- 1.350 Watt MWO, 1.840 Watt Grill, 250°C Grill-Umluft, 1.800 Watt Heißluft
- Professionelles Gerät mit Kombioptionen von Heißluft-, Grill-Umluft-, Grill-Heißluft- und Grill mit Mikrowelle
- Mikrowelle mit 5 Leistungsstufen
- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl
- Vorheizen 190°, 220°, 240°
- Temperatureinstellungen für die Heißluft 100°C bis 250°C
- Katalytisch beschichtete Easy-Clean-Rückwand für automatische Sauberkeit
- Abschaltbarer Signalton

Die SD-Card-Technologie ist ideal für Gaststätten, Restaurants, Kantinen und Bars, in denen identische Resultate und eine einfache Bedienung besonders wichtig sind. Zubereitungsvorgaben können einheitlich auf alle Filialen einer Kette tagesaktuell übermittelt werden. Der enorme Speicher ermöglicht dabei selbst die Umsetzung großer Menüvarianten mit den dazugehörigen Voreinstellungen. Einmal programmiert, am Computer oder am Gerät, können 99 Gerichte auf Knopfdruck abgerufen werden.

Mit dem Kombigerät sind überbackene Toasts, Pizzen, Gebäck, Aufläufe, Braten, Suppen oder frisches Gemüse im Handumdrehen auf dem Tisch – einfach perfekt für Bistros, Coffee-Shops, Imbissstände, Hotels, Kantinen, Metzgereien, Krankenhäuser und Kleingastronomie.



**Schnell, einfach und sicher:**  
Die Übertragung von neuen Zubereitungsprogrammen per E-Mail, Speicherung auf SD-Karte und Aktualisierung der Speicherprogramme.

# UNTERNEHMEN, DIE AUF PANASONIC SETZEN

Casino Sanremo / Italien



Strijland (Restaurant) / Niederlande



Taverner's Fayre (Pub) / Vereinigtes Königreich.



Rodenburg (Bäckerei) / Niederlande



# GOURMET-KLASSE



**NE-3240**



**NE-1880**

Durch ihre robuste Konstruktion verfügen diese Geräte über eine Leistungsfähigkeit und Kapazität, die gleichmäßige Ergebnisse auch dann gewährleistet, wenn es auf Schnelligkeit und großen Durchsatz ankommt. Die ideale Lösung für die gastronomische Versorgung von Institutionen und Krankenhäusern, Kantinen, Schulen, große Restaurants, Hotels und Gaststätten mit großem Durchsatz von Multiportionsgerichten oder unterschiedlichen Einzelportionen.

### Leistungsmerkmale der einzelnen Modelle

- Mikrowelleneinspeisung mit 4 Magnetrans und rotierenden Hohlleitern zur schnellen und gleichmäßigen Erhitzung
- 4 Leistungsstufen: Hoch, Mittel, Niedrig und Auftauen
- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl
- Abgerundeter, leicht zu reinigender Garraum mit herausnehmbare Keramikplatte
- Einstellung über Drehknopf
- Aufziehbare, nach unten öffnende Klapptür
- Abschaltbarer Signalton

### Sondermerkmale von Modellen mit Tastfeldsteuerung

- Zeitschaltuhr mit Drehknopf
- Programmierbare Tastfeldsteuerung
- 16 Programme mit bis zu 3 Zeiten und Leistungen
- Schnellstartfunktion ermöglicht Bedienung durch einen einzigen Tastendruck

Großer, variabler Garraum  
(44 Ltr – 1/1 Gastronorm)  
Bestückung bis zu 4 Teller  
oder 16 Suppentassen



# UNTERNEHMEN, DIE AUF PANASONIC SETZEN

Burger King / Niederlande



One & Two Halves Tom Cobleigh (Pub) / England



Condor Ferry Company / England



Fortino Napoleonico (Hotel und Restaurant) / Italien



Parkhotel Laurin



# KOMPAKT-KLASSE

Mit 2 Garraumebenen für 2 Tellergerichte\*



NE-2156-2

NE-2146-2

Diese Modellreihe ist auf die schnelle Produktion von Einzelportionen ausgerichtet. Die ideale Lösung für Fastfood-Restaurants, Verkaufsstellen und andere stark besuchte Einrichtungen wie Pubküchen, Conveniencestores, Lebensmittelstände in Bahnhöfen usw. mit hohem Umsatz. Wenn Platz knapp ist, lassen sich diese Geräte mit einer Verbindungsplatte sicher stapeln, die zum Standardlieferungsumfang gehört.

## Leistungsmerkmale der einzelnen Modelle

- Mikrowelleneinsparung mit 2 Magnetronen von oben und unten gewährleistet gleichmäßige Erhitzung
- 3 Leistungsstufen: Hoch, Mittel und Niedrig
- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl
- Garraumgröße 18 Liter
- Abgerundeter, leicht zu reinigender Garraum mit herausnehmbarem Himmel.
- Zwei Geräte können sicher übereinander gestapelt werden
- Aufziehbare Tür mit breitem Sichtfenster
- Herausnehmbare Keramikplatte

## Sondermerkmale von Modellen mit Tastfeldsteuerung

- 20 zwei- und dreistufige Programme Manuell wählbare zwei- und dreistufige Erhitzung
- Erhitzung der doppelten oder dreifachen Menge programmierbar
- Programmverriegelung ermöglicht Bedienung durch einen einzigen Tastendruck
- Wiederholfunktion (nur für manuelle Erhitzung)
- Hinweis auf Luftfilterreinigung
- Zuschaltbarer Signalton

\* Gilt für die Modelle NE-2146 & NE-2156

# DREAM STEAM, DAS NEUE VERPACKUNGS-GARKONZEPT FÜR DIE MIKROWELLE

High Convenience in einer neuen Qualitätsstufe. So einfach im Handling wie Vorgekocht, jedoch in wenigen Minuten schnell und schonend frisch zubereitet. Der Schnellkochtopf für die Mikrowelle, Dampfgeräten von roh-frischen Produkten innerhalb von Minuten. Naturbelassenheit und Geschmackserlebnis dank dem Aromaschutzventil. Die Lebensmittel befinden sich in einer hitze-, tiefkühl- und druckstabilen Verpackung mit Ventil. Durch Erhitzen der Wassermoleküle entsteht Dampf-Druck nur die Wellen der Mikrowelle können den Wasserhaushalt der Lebensmittel zu Dampf erhitzen. Dream Steam bedient sich in innovativer Weise des Prinzips des Dampf-Druck-Kochtopfs. Der Kochprozess findet in der neuen Verpackung statt. Die Mikrowelle dient als Energiequelle.

## Zubereitung an der Front:

1. Dream Steam Schale in die Mikrowelle
2. Watt-Leistung wählen
3. Zeit eingeben
4. Aufpeelen und fertig
  - ohne Vorbereitung
  - ohne Kochkenntnisse
  - ohne Kücheneinrichtung, die Panasonic Profi Mikrowelle reicht aus.
  - ohne Abwasch

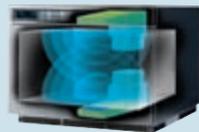


## Die Vorteile:

- Sehr schnelle Zubereitungszeit (Garzeit)
- Einfachste Handhabung für Produzent und Anwender
- 100%ige Convenience mit hoher gastronomischen Leistung
- Erhältlich als Einweg- und Mehrwegverpackung



## Kompakt-Klasse



## Haushaltsmikrowellengerät <sup>\*(1)</sup>



## Express-Schmelzen

Mit Mikrowelle können Cremes, Fondants, Butter und sonstige Fette einschließlich Kakaobutter sowie Füllungen für einzelne Pralinen rascher erweicht oder geschmolzen werden. Profi-Mikrowellen mit Speichertasten gestatten einen raschen Schmelzvorgang ohne Ansetz- oder Anbrenngefahr.



Schmelztest	NE-2156	Heißes Wasser
Schokolade (500 g)	1 Min.	15-18 Min.
Butter (500 g)	51 Sek.	08-10 Min.

## 35% Kostenreduktion:

- geringer Kochverlust (zwischen 1-3%) vs. (Konventionelle Gar-Methoden 10-25%)
- einen geringeren Personalaufwand
- Einsparung in den Betriebskosten
- weniger Zeitaufwand
- keine Restverwertung von Überproduktionen (nicht gegarte Einheiten bleiben roh-frisch)



## Kriterien für die Mikrowellengeräte:

- Hohe Geräteleistung, optimal bei 3200 Watt
- Panasonic Profi Mikrowelle NE 3240
- Mikrowelleneinspeisung von oben und unten
- Innenraum muss mindestens die Dimension einer 1/2 GN Schale haben, besser 1/1 GN Schale

## Ihr Ansprechpartner:

Carlo Keller  
Wasterkingergweg  
CH-8193 Eglisau  
Tel. 00 41-18 67 55 51  
Fax 00 41-18 67 55 61  
e-mail: keller@cnf.li  
www.cnf.li



\*[1] Dieser Vergleich wurde mit einem Standardmikrowellengerät für den häuslichen Gebrauch in durchschnittlicher Ausführung durchgeführt, wie es am Markt erhältlich ist. Die technischen Daten dieses Modells werden nicht ausgewiesen.

\*[2] Je nach getestetem Modell und Ausgangsprodukt können die Ergebnisse unterschiedlich ausfallen.

# 1.000 WATT-KLASSE



Einfach in der Anwendung, manuell zu bedienen und programmierbar, sind diese Geräte darauf ausgelegt, den starken Anforderungen des professionellen Einsatzes Stand zu halten. Ob gekühlte Fertiggerichte oder gefrostete Snacks erhitzt werden sollen – diese Modelle decken den Bedarf von kleineren bis mittleren Gastronomiebetrieben.

## NE-1027

- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl
- Ausgangsleistung von 100 W bis 1.000 W
- Zeitschaltuhr mit Drehknopf
- Leistungseinstellung per Drehknopf

## NE-1037

- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl
- 3 Leistungsstufen von 340 W bis 1.000 W
- 10 Programmfelder, jeweils mit Umschaltfunktion für die doppelte Menge (x2)
- Zwei- und dreistufiger Garvorgang – ermöglicht den automatischen Wechsel der Leistungsstufe während des Garens
- Programmverriegelung – ermöglicht Bedienung durch einen einzigen Druck auf ein Programmfeld
- Zuschaltbarer Signalton

## Unternehmen, die auf Panasonic setzen

Proseccheria Mionetto (Café-Bar) / Italien



Nordsee (Fischrestaurant) / Deutschland



# VERGLEICH Garleistung

## Küchensituation

Verschiedene Arten von Conveniencefood.



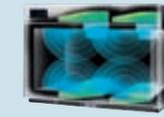
Für die professionelle Küche sind viele Arten von „Conveniencefood“ (einzeln verpackte, gekühlte oder tiefgefrorene (Portionsgerichte) entwickelt worden. Sie sind in allen Marktsektoren beliebt, in denen gute und wohlschmeckende Gerichte ohne großen Aufwand, schnell und mit niedrigem Kostenaufwand serviert werden sollen.

Aber nutzen Sie die Vorteile, die Ihnen „Conveniencefood“ bietet, zu 100 %?

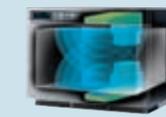
- Wenn Ihr Küchenpersonal Temperatur und Zustand des wiedererhitzten Gerichts prüfen muss, ist das wirklich zeitsparend?
- Weil das Gericht bereits gegart ist, spart der Koch Zeit bei seiner Vorbereitung; aber profitieren Ihre Gäste wirklich von einer schnelleren Bedienung?
- Wenn Ihre Geräte eine lange Vorheizzeit benötigt und den ganzen Tag in BEREITSCHAFT ist, um einen schnellen Service zu ermöglichen, ist der Kostenaufwand dann wirklich gering?

Hier bieten Panasonic Profi-Mikrowellen eine Lösung.

Panasonic Gourmet-Klasse



Panasonic Kompakt-Klasse



Heißes Wasser



Dämpfer



## Vorteile von Panasonic – Schnelles Regenerieren

Die doppelte/vierfache Mikrowelleneinspeisung der Panasonic Profi-Mikrowellen sorgt für schnelle Regenerierung ohne Vorheizen. Außerdem sorgen die Programmtasten für gleichmäßige Ergebnisse. Sobald Sie auf Start drücken, beginnt die Panasonic Profi-Mikrowellen mit dem Erhitzen des Gerichts, so dass es in kürzester Zeit fertig ist, wobei seitens des Küchenpersonals nur minimale Aufmerksamkeit erforderlich ist.

Regenerierungstest	Gastronorm (3.200 W)	Kompakt (2.100 W)	Heißes Wasser (85°C)	Dämpfer (99°C, gesättigter Dampf)
<b>Vorheizzeit</b>	0 Min.	0 Min.	25 Min.	3 Min.
<b>Tomatensuppe 200 ml / 1,5l</b>	20 Sek. 2,7 Min.*	26 Sek. 3,5 Min.*	8 Min. 25 Min.	10 Min. 30 Min.
<b>Bolognese Saucen 200 g / 2 kg</b>	22 Sek. 2,7 Min.*	30 Sek. 3,5 Min.*	8 Min. 20 Min.	9 Min. 20 Min.
<b>Broccoli 140 g Spinat * 1 kg</b>	30 Sek.* 2,5 Min.	40 Sek. 3,7 Min.*	8 Min. 15 Min.	10 Min. 15 Min.

getestet von „Block Menu“ Support: Zeit um von 10°C auf 80°C zu erwärmen

\* Die individuellen Ergebnisse können je nach verwendetem Gerät verschieden sein. Verwendung von mehreren Leistungsstufen und Standzeiten.

## Kostenverhalten

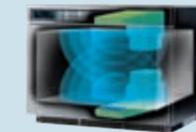
### Küchensituation

Mikrowellengeräte für kleine Küchen



Es gibt immer mehr „kleine Küchen“, in denen Drinks und Snacks zubereitet werden. Wegen der geringen Anschaffungskosten wird dort manchmal mit einem Haushaltsmikrowellengerät für den häuslichen Einsatz gearbeitet. Für das Unternehmen insgesamt ist dies gegebenenfalls aber nicht die beste Strategie. Panasonic Profi-Mikrowellen sind auf einen besonders kostengünstigen Küchenbetrieb ausgelegt (weitere Informationen siehe Seite 10). Deshalb zeigen Panasonic Profi-Mikrowellen langfristig ein besseres Kostenverhalten.

Panasonic Profi Mikrowellengerät (Kompaktklasse)



Haushaltsmikrowellengerät



## Vorteile von Panasonic Professionellen Mikrowellengeräten – Umsatzvergleich

Das Expressgaren auf HOHER Leistungsstufe in einer Panasonic Profi-Mikrowelle verkürzt die Wartezeit der Gäste und ermöglicht einen höheren Umsatz. Durch dieses Umsatzplus können die erhöhten Investitionen für den Ankauf leicht gedeckt werden. Schnelle Zubereitung mit Panasonic Profi Mikrowellengeräten verkürzt die Wartezeit des Gastes und ermöglicht einen hohen Umsatz. Der höhere Umsatz deckt die höheren Anschaffungskosten um ein Vielfaches.

# VERGLEICH

## Garleistung

(Tests von 1800 W-Geräten der Kompaktklasse)

### Küchensituation

Verschiedene Arten von Gerichten.



In Ihrer Küche werden sehr unterschiedliche Gerichte zubereitet. Wenn sie durchgehend ein gutes Garergebnis erzielen wollen, benötigen Sie eine Panasonic Profi Mikrowelle hoher Qualität. Die angegebene „Wattzahl“ oder Mikrowellenleistung ist nicht der einzige Faktor, der Einfluss auf das Garverhalten hat.

1) Selbst bei gleicher Mikrowellenleistung kann das Garverhalten vom „Mikrowelleneinspeisungssystem“ abhängen (Test A). Um das gesamte Gericht gleichmäßig zu erhitzen, ist ein doppeltes Mikrowelleneinspeisungssystem erforderlich (oben und unten).

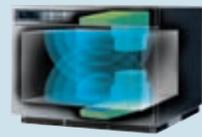
2) Selbst bei gleicher Mikrowellenleistung und bei gleichem Mikrowelleneinspeisungssystem kann das Garverhalten durch die „Anpassung“ des Mikrowelleneinspeisungssystems an die Gestaltung des Garraums beeinflusst werden (Test B). Bei einer guten Anpassung kann länger mit einer HOHEN Leistungsstufe gearbeitet werden, damit sich empfindliche Gerichte gleichmäßig erhitzen. Sie ist ideal für eine professionelle Küche, in der es besonders auf Geschwindigkeit ankommt. Eine schlechte Anpassung bedeutet, dass mit den Leistungsstufen NIEDRIG/MITTEL gearbeitet werden muss, um eine ungleichmäßige Erhitzung zu vermeiden – dies führt natürlich zu längeren Erhitzungszeiten.

## Durchschnittlicher Küchenablauf



Die meisten Gastronomen sind der Auffassung, dass sich Lebensmittelverluste durch Tiefkühlagerung reduzieren lassen, und Tiefkühlgerichte sind heute in Gastronomien sehr beliebt. Das größte Problem bei der Tiefkühlkost ist aber die ZEIT, die für das Auftauen benötigt wird, und die QUALITÄT dieses Vorgangs. Wie Sie oben sehen können, hat die „Auftauzeit“ einen sehr großen Anteil am gesamten Küchenablauf. Die Frage ist nun, wie sich ein qualitativ hochwertiges Auftauergebnis schnell erreichen lässt.

### Kompaktausführung



### Haushalts Mikrowelle



## Vorteile von Panasonic Gleichmäßiges-Schnelles-Garen

Eine gleichmäßige Einspeisung der Mikrowellenleistung führt NICHT automatisch zu gleichmäßigen Garergebnissen. Auf Grundlage von Untersuchungen in unseren Testküchen und unserer langen Erfahrung im Bereich der professionellen Küchen haben wir die beste „Anpassung“ zwischen doppelter Leistungseinspeisung und Gestaltung des Garraums entwickelt – gute Garergebnisse sind die Folge.

### (Test A): Erhitzen von 2 kg tiefgekühlter Suppe (-20°C)

**Panasonic – doppelte Mikrowelleneinspeisung** erzielt gute Ergebnisse in kurzer Zeit (High 20 Min.)



**Erhitzung durch Standardeinspeisung von oben** noch halb gefroren nach: (High 20 Min.)



### (Test B): Erhitzen von 2 kg tiefgekühltem Eintopf (-20°C)

**Panasonic – doppelte Mikrowelleneinspeisung** erzielt gute Ergebnisse in kurzer Zeit (High 4 Min. / Med. 10 Min.)



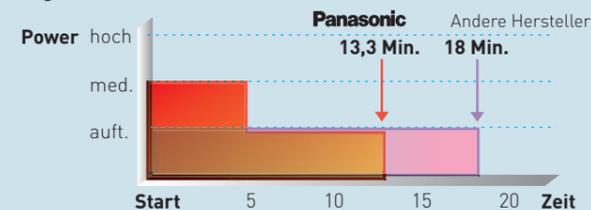
**Standardmikrowelleneinspeisung** schnell aber nicht erhitzt beim Gebrauch von hoher Energie (Foto-10 Min.) gutes Ergebnis nach 18 Min.



## Gleichmäßiges-Schnelles-Auftauen

Panasonic Profi-Mikrowellen verfügen über „3 Leistungsstufen“; so können Sie für einen Garzyklus bis zu drei verschiedene LEISTUNGS- / ZEITEINSTELLUNGEN programmieren. Da Sie wegen der ausgezeichneten „Anpassung“ (siehe oben) beim Auftauen mit der Leistungsstufe MITTEL arbeiten können, erzielen Sie in kurzer Zeit gute Auftauergebnisse. (Bei diesem Test wurden von Panasonic zwei Leistungsstufen beim Auftauen eingesetzt.)

### 2 kg Rindfleisch Auftauen



Dargestellt ist der Verlauf der Mikrowellenausgangsleistung.\*

Auftauen von	Panasonic-Funktion	Haushaltsmikrowelle
2 kg Rindfleisch	„Gleichmäßiges Schnellauftauen“	
Auftauzeit	13,3 Min.	18,0 Min.
Flüssigkeitsverlust	0 ml	1 ml
Gesamter Flüssigkeitsverlust (24 Std.)	1 ml	3 ml

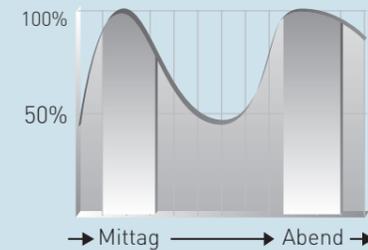
## Kostenverhalten

(Test von 1.800 W/230 V-Geräten der Kompaktklasse)

### Küchensituation

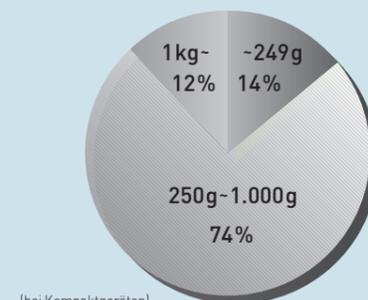
Durchschnittliches Gästeverhalten <sup>\*(1)</sup>

#### Anzahl der Benutzer



Die Anzahl der Gäste in in Ihrer Gastronomie ändert sich, und Ihre Gäste können in kurzer Zeit viele unterschiedliche Gerichte bestellen. Die Schlüssel zu hohen Umsätzen in Ihrer Küche sind schnelle Bedienung und schnelles Garen mit beschränktem Personaleinsatz, auch wenn sich die Bestellungen häufen.

### Durchschnittliche Garmenge pro Gericht <sup>\*(1)</sup>

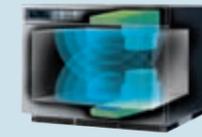


(bei Kompaktgeräten)

Die Portionsgröße des von Ihnen gegarten Gerichtes hat Einfluss auf den Wirkungsgrad der Mikrowellenausgangsleistung. Normalerweise sinkt bei kleineren Portionen auch der Ausgangswirkungsgrad. Das ist für das Garen in Mikrowellengeräten charakteristisch. Wenn man also vom Wirkungsgrad eines Profi-Mikrowelle spricht, sollte man nicht nur den „ursprünglichen elektrischen Ausgangswirkungsgrad“, sondern auch den „tatsächlichen Mikrowellen-Ausgangswirkungsgrad“ für die bei Ihnen zubereitete Portionsgröße bewerten.

<sup>\*(1)</sup> Die vorgelegten Daten ergeben sich aus dem Mittelwert einer Markterhebung, die von MOD durchgeführt wurde.  
<sup>\*(2)</sup> Von MOD anhand einer Marktstichprobe ermittelt (jeweils ein Stück).

### Kompaktausführung



### Haushalts Mikrowelle



## Vorteile von Panasonic – Hoher Umsatz

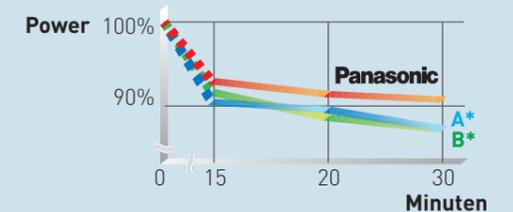
### 1) Programmtasten und Bedienungszeit <sup>\*(3)</sup>

Gelegentlich bestellen mehrere Gäste gleichzeitig dasselbe Gericht, wenn Sie beispielsweise ein „Tagesgericht“ anbieten. Wenn Sie über ein Garprogramm für Einzelportionen verfügen, müssen Sie aber nicht jede Portion einzeln zubereiten. Drücken Sie vor dem Programmfeld einfach das Feld x3 (oder x2), und die korrekte Garzeit für 3 (oder 2) Portionen wird automatisch berechnet. So verbinden Sie schnelle Bedienung mit gleichmäßigen Garergebnissen.

Marke	Panasonic	X	Y	Z
Wiederholung	•	•	-	-
X2 Taste	•	-	-	-
X3 Taste	•	-	-	-
Zeit	13,3 Min.	14,6 Min.	18,5 Min.	19,0 Min.

### 2) Stabilität der Ausgangsleistung <sup>\*(2)</sup>

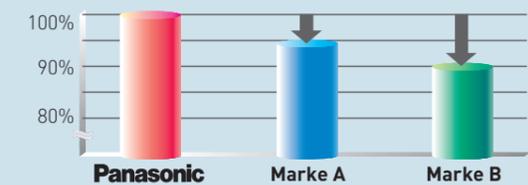
Die Profi-Mikrowelle sind darauf ausgelegt, in Spitzenzeiten durchgehend zu arbeiten. Im Dauerbetrieb erwärmt sich das Magnetron, und dies beeinflusst seine Ausgangsleistung. Normalerweise sinkt die Ausgangsleistung, je wärmer das Magnetron wird. Dabei handelt es sich um eine grundsätzliche Eigenschaft des Magnetrons, die in allen Mikrowellengeräten wirksam wird (Nach dem Abkühlen kehrt die Ausgangsleistung natürlich zu ihrem ursprünglichen Wert zurück.). Wir haben unsere Profi-Mikrowelle so entwickelt, dass der Leistungsabfall minimal und schnelles Garen auch in Spitzenzeiten möglich bleibt.



## Energieeinsparung

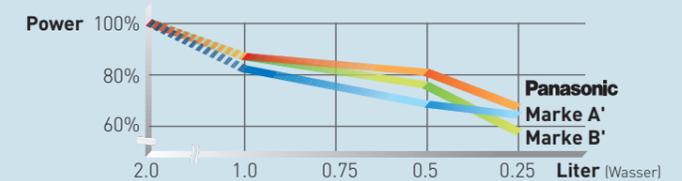
### 1) Ursprünglicher elektrischer Ausgangswirkungsgrad

Hier genügt eine einfache Rechnung, bei der die „maximale Ausgangsleistung“ durch die „Leistungsaufnahme“ dividiert wird. Panasonics hoher Wirkungsgrad sorgt im täglichen Garbetrieb für eine Energieeinsparung. (\* Im Fall von Panasonic wird sie als 100% definiert.)



### 2) Tatsächlicher Mikrowellen-Ausgangswirkungsgrad

Die üblichsten Portionsgrößen liegen bei der Kompaktklasse im Bereich von 250 bis 1.000g. Panasonic Profi-Mikrowelle behalten einen höheren Wirkungsgrad und sorgen auch in diesem Bereich für eine Energieeinsparung. (\* Der ursprüngliche Ausgangswirkungsgrad wird für alle Testbeispiele als 100 % für 2,0 l Wasser angesetzt.)



<sup>\*(3)</sup> Simulation der Garzeit für 6 Portionen desselben Gerichts. Die ursprüngliche Garzeit für eine Einzelportion beträgt 3 Minuten, und für das Starten des Garvorgangs werden 12 Sek. (man. Betrieb) bzw. 6 Sek. (Programmtrieb) angesetzt. Die Modelle X, Y und Z dienen nur zu Simulationszwecken. Sie bezeichnen kein bestimmtes Modell.

# ZUVERLÄSSIGKEIT

## Zuverlässigkeit in einem „rauen Küchenumfeld“

Während der Betriebszeit schaffen die verschiedenen Küchengeräte, die mit hohen Temperaturen arbeiten, und der entstehende Dampf und Rauch eine raue Atmosphäre für Mikrowellengeräte. Nach Betriebsschluss sinkt die Küchentemperatur. Bei der Konstruktion von Profi-Mikrowellen führen wir strenge Tests durch, von denen einige nachstehend beschrieben werden.



**Leiterplatten-Bewertungstest** \*<sup>[1]</sup>  
Temperatur von -40°C bis +85°C,  
relative Luftfeuchtigkeit 85%



**Kombinierter Belastungstest** \*<sup>[1]</sup>  
Temperatur von -40°C bis +85°C,  
relative Luftfeuchtigkeit 85%

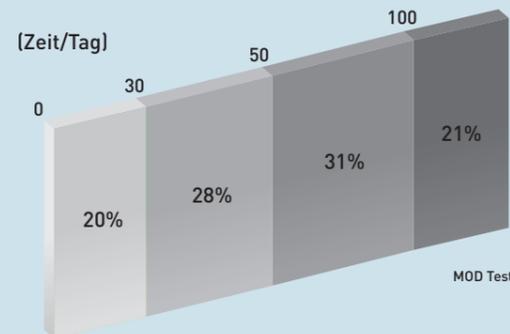


**Staub- und Wrasentest** \*<sup>[1]</sup>  
Betrieb in Staub und Wrasen bei  
einer Temperatur von +40°C und einer  
relativen Luftfeuchtigkeit von 95%

## Zuverlässigkeit bei „starker Belastung“

Ein durchschnittlicher Kunde nutzt eine Profi-Mikrowelle etwa 50-mal pro Tag. Die Haltbarkeit bei starker Belastung ist von großer Bedeutung. Nachstehend werden einige Tests beschrieben, mit denen wir gewährleisten, dass unsere Mikrowellengeräte auch in dieser Umgebung effizient arbeiten können.

### Tägliche Mikrowellen-Nutzung \*<sup>[2]</sup>



**Dauerprüfung des Bedienfelds** \*<sup>[1]</sup>  
200.000-fache Betätigung  
der Tastenfelder



**Dauerprüfung bei intermittierendem Betrieb** \*<sup>[1]</sup>  
Ein (60 s) und Aus (30 s), 200.000-mal  
Ein (20 s) und Aus (10 s), 200.000-mal



**Dauerprüfung der Tür (Öffnen und Schließen)** \*<sup>[1]</sup>  
400.000-faches Öffnen und  
Schließen der Tür

## Zuverlässigkeit in Bezug auf EMV-Anforderungen

Die elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) ist eine der wichtigsten Herausforderungen, vor denen die Industrie heute steht. Die Matsushita Electric Industrial Co., Ltd., betreibt in Japan das „Matsushita-EMV-Zentrum“. Es wird nach unserem internen Normverfahren / Qualitätssystem geführt, das den ISO/IEC-Leitlinien 25, EN45001, EN45002 und EN45003 entspricht.

### Akkreditierung, Autorisierung, Anmeldung und Registrierung

Europa		* Deutscher Akkreditierungsrat (DAR) DAR-Registrierungsnummer: TTI-P-161/98-00
		* TÜV Produktdienst Zertifizierungsnummer: JPN9906A
USA		* NIST/Department of Commerce National Voluntary Laboratory Accreditation Program NVLAP-Laborcode: 100428-0
		* Federal Communications Commission (FCC) FCC-Anmeldung: 31040/SIT 1300F2
Australien/ Neuseeland		* National Association Testing Authorities, Australien (NATA) Akkreditierungsnummer 12242
Japan		* Voluntary Control Council for Interference by Data Processing Equipment and Electronic Office Machines (VCCI) Registrierungsnummer R-193, C-193



Matsushita-EMV-Zentrum  
Liegt in einem Bereich, in dem  
präzise Tests ohne elektro-  
magnetische Störungen von  
außerhalb möglich sind.



Offenes Testgelände  
(3 m / 10 m / 30 m)



Echofreie Kammer

Alle Prüfspezialisten sind von der National Association of Radio and Telecommunications Engineers, Inc. (USA) als qualifizierte EMV-Ingenieure zertifiziert.



\*<sup>[1]</sup> Mit diesem Test wird die Konstruktion unserer Produkte in unseren Testlabors geprüft.  
Die dabei gesammelten Informationen bedeuten nicht, dass die Produktqualität in diesen Situationen jederzeit gewährleistet ist.  
\*<sup>[2]</sup> Die vorgelegten Daten ergeben sich aus dem Mittelwert einer Markterhebung, die von MOD durchgeführt wurde.

# UNTERSTÜTZUNG DER ENDNUTZER

## Testküchen in aller Welt

Bei unseren Testküchen und Menüentwicklern erhalten Sie fachkundigen Rat. So ist gewährleistet, dass Sie die richtigen Profi-Mikrowellen wählen, die zu Ihren individuellen Bedürfnissen passen.



Deutschland



Italien



Frankreich



USA



England

**andere Länder:**  
Australien,  
China, Italien,  
Japan, Malaysia,  
Singapur

## Professionelle Mikrowellengeräte von Panasonic – die überlegene Lösung

Unabhängig davon, welche Lebensmittel oder Garverfahren eingesetzt werden, ist die Mikrowelle wegen ihres Funktionsprinzips beim Erhitzen von Gerichten vor dem Servieren ohne Konkurrenz. Dabei wird das Gericht nicht der Hitze ausgesetzt, sondern es wird durch Mikrowelleneinspeisung und molekulare Reibung erwärmt – dies bietet besondere Vorteile.

### Überlegenes Garen

Bei Zubereitung in einem Mikrowellengerät ist die Garzeit kürzer, das Gericht kann überprüft werden, und auch die ernährungs-technischen Vorteile dürfen nicht vergessen werden. Denn in einer Mikrowelle lösen sich die Nährstoffe nicht – Geschmack, Farbe und Ernährungseigenschaften bleiben unverändert (ausgenommen sind nur die Vitamine, die bei hohen Temperaturen nicht beständig sind).

### Überlegene Regenerierung

In der Mikrowelle findet beim Erhitzen kein neuer Garprozess statt, sondern ein zuvor zubereitetes Gericht wird einfach auf Servier-temperatur gebracht, ohne dass sich Aussehen, Geschmack und Konsistenz ändern.

### Überlegenes Auftauen

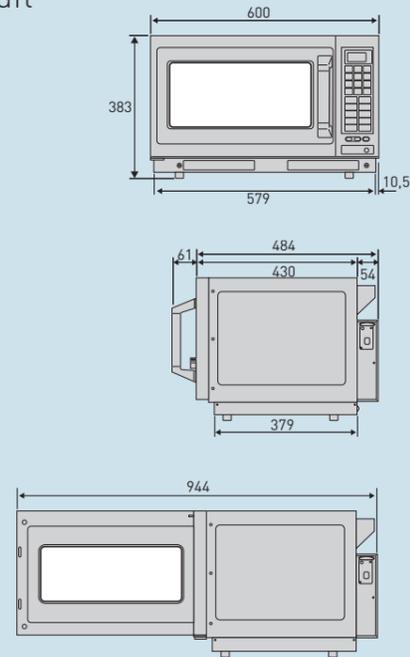
Besonders nützlich ist die Mikrowelle beim Auftauen gefrorener oder tiefgekühlter Speisen, wenn es auf Schnelligkeit und die End-ergebnisse ankommt. Selbst bei Blattgemüse bleiben Aussehen, Struktur und Gewicht im Wesentlichen erhalten. Nach Jahren des Fortschritts setzen sich Mikrowellengeräten in allen gastronomischen Sparten immer mehr durch; dies auch Dank einer Technologie, die uns eine Ausgangsleistung und Verteilungssysteme an die Hand gibt, mit denen sich Ergebnisse garantieren lassen, die früher unvorstellbar waren. Um den gesamten Ablauf im Arbeitsumfeld ohne Wärmeerzeugung zu beschleunigen, und um gegarte Gerichte kostengünstig zuzubereiten, sollten Sie an den Einsatz eines Mikrowellengerätes denken, das hinsichtlich Ausgangsleistung und Größe auf Ihre persönlichen Bedürfnisse zugeschnitten ist. Überzeugen Sie sich immer, dass ein Gerät für professionelle Anwendungen ausreichend leistungsstark ist, und lassen Sie sich Panasonics Profi Mikrowelle als überlegene Lösung für eine professionelle Küche empfehlen.

# TECHNISCHE DATEN

## Kombinierte Mikrowellengeräte

Kombinationsklasse Mikrowelle/Grill/Umluft-Grill / Heißluft

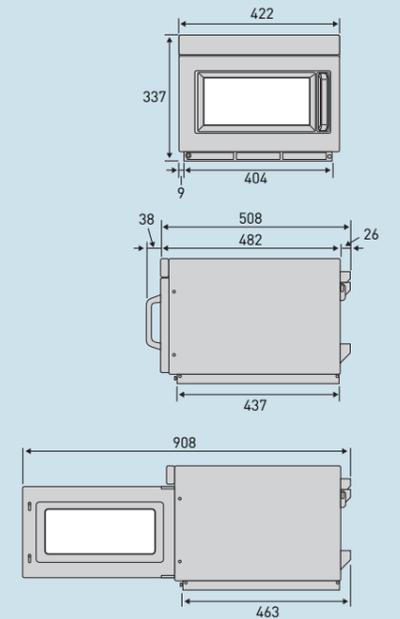
Modell	NE-C1475
Leistungsstufen	5
Hoch	1.350 Watt
Mittel	650 Watt / Intervall
Niedrig	420 Watt / Intervall 240 Watt / Intervall
Auftauen	180 Watt
Standzeit	Ja
Grill	1.500 Watt / 1.840 Watt
Heißluft	1.800 Watt (100–250°C)
Kombinationsgaren	Mikrowelle & Grill, Mikrowelle & Heißluft, Mikrowelle & Grill & Heißluft, Mikrowelle & Umluftgrill
Flächentastatur	Ja
Garzeitenspeicher	99 freie Speicherprogramme auf SD Card
Schaltuhr (elektronisch)	max. 100 Min.
Türanschlag	seitlich links
Akustisches Signal einstellbar	Ja
Luftfilter an der Frontseite	Auswaschbarer Metallfilter
Automatische Fehlerdiagnose	Ja
Material Gehäuse	Edelstahl
Material Garraum	Edelstahl / katalytische Easy-Clean-Rückwand
Garraumvolumen	30 Liter
Garraumabmessungen [B x H x T] in mm	406 x 217 x 336
Außenabmessungen [B x H x T] in mm	600 x 383 x 484
Leistungsaufnahme	3.300 Watt / 14,5 A
Netzspannung	230 V / 50 Hz
Gewicht / Netto	41 kg
Mitgeliefertes Zubehör	1 Rost, 1 Keramikplatte, 1 SD Memory Card 16 MB
Prüfzeichen	VDE, GS



## Mikrowellengeräte

Kompakt-Klasse

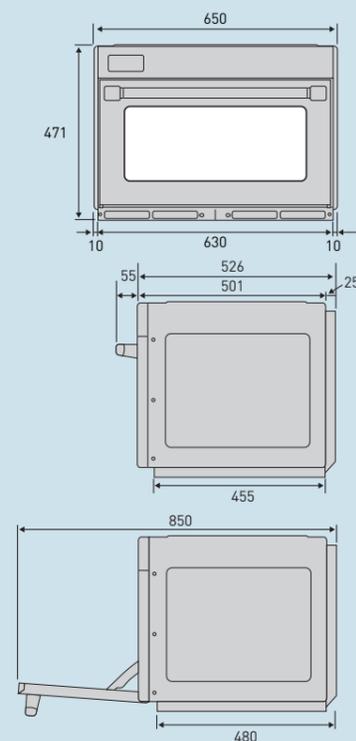
Modell	NE-2156-2	NE-2146-2	NE-1846
Netzanschluss	230 V, einphasig	230 V, einphasig	230 V, einphasig
Leistungsaufnahme (W)	3.160	3.160	2.830
Stromaufnahme (A)	14,3	14,3	12,7
Frequenz	2.450 MHz	2.450 MHz	2.450 MHz
Außenabmessungen [B x T x H] in mm	422 x 508 x 337	422 x 508 x 337	422 x 508 x 337
Garraumabmessungen [B x T x H] in mm	330 x 310 x 175	330 x 310 x 175	330 x 310 x 175
Kapazität (Liter)	18	18	18
Gewicht (kg)	30,5	30,5	30
2 Etagenbetrieb	ja	ja	nein
herausnehmbare Keramikplatte	ja	ja	nein
<b>Ausgangsleistung (IEC705-88) (W)</b>			
Hoch	2.100	2.100	1.800
Mittel	1.050	1.050	900
Auftauen	340	340	340
<b>Zeitschaltuhr (Min.)</b>			
Hoch	15	15	25
Mittel	15	10	30
Auftauen	30	30	30
Programme	20 Programme x 3	—	—



## Mikrowellengeräte

Gourmet-Klasse

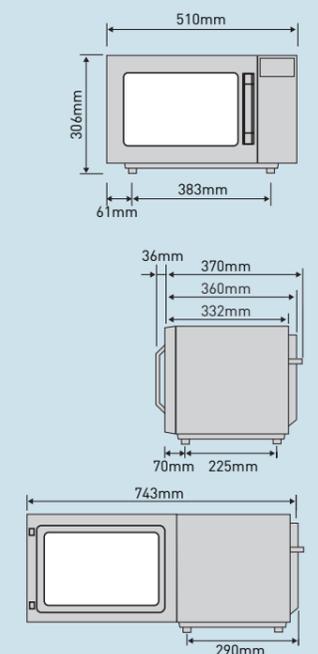
Modell	NE-3240	NE-2140	NE-1880	NE-1840
Netzanschluss	400 V, 2N	400 V, 2N	230 V, einphasig	230 V, einphasig
Leistungsaufnahme (W)	4.960	3.650	3.200	3.200
Stromaufnahme (A)	12,9	9,5	15,0	15,0
Frequenz	2.450 MHz	2.450 MHz	2.450 MHz	2.450 MHz
Außenabmessungen [B x T x H] in mm	650 x 526 x 471	650 x 526 x 471	650 x 526 x 471	650 x 526 x 471
Garraumabmessungen [B x T x H] in mm	535 x 330 x 250	535 x 330 x 250	535 x 330 x 250	535 x 330 x 250
Kapazität (Liter)	44	44	44	44
Gewicht (kg)	65	54	54	54
2 Etagenbetrieb	ja	ja	ja	ja
herausnehmbare Keramikplatte	ja	ja	ja	ja
<b>Ausgangsleistung (IEC705-88) (W)</b>				
Hoch	3.200	2.100	1.800	1.800
Mittel	1.600	1.050	900	900
Niedrig	340	340	340	340
Auftauen	170	170	170	170
<b>Zeitschaltuhr (Min.)</b>				
Hoch	60	60	15	15
Mittel	60	60	15	15
Niedrig	60	60	60	60
Auftauen	60	60	60	60
Bereitschaft	60	60	60	60
Programme	—	—	16	—



## Mikrowellengeräte

1.000 Watt-Klasse

Modell	NE-1037	NE-1027
Netzanschluss	230 V, einphasig	230 V, einphasig
Leistungsaufnahme (W)	1.490	1.490
Stromaufnahme (A)	6,6	6,6
Frequenz	2.450 MHz	2.450 MHz
Außenabmessungen [B x T x H] in mm	510 x 360 x 306	510 x 360 x 306
Garraumabmessungen [B x T x H] in mm	330 x 330 x 200	330 x 330 x 200
Kapazität (Liter)	22	22
Gewicht (kg)	17,8	17,8
<b>Ausgangsleistung (IEC705-88) (W)</b>		
Hoch	1.000	1.000
Mittel	500	500
Auftauen	340	340
Niedrig	—	100
<b>Zeitschaltuhr</b>		
Hoch	30 Min.	30 Min.
Mittel/Auftauen	99 Min. 99 Sek.	30 Min.
Programme	2x 10 Programme	—





Panasonic behält sich vor das Design und Spezifikation der Ware ohne Vorankündigung zu ändern. Die technischen Daten in dieser Broschüre waren zur Zeit der Drucklegung korrekt, können aber jederzeit verändert werden. Diese Angaben können auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden.

# Panasonic

Kontakt:  
Panasonic Deutschland  
Winsbergring 15  
22525 Hamburg  
Tel. 040 / 85 49-0  
Fax 040 / 85 49-25 00  
[www.panasonic.de](http://www.panasonic.de)

Herausgeber: Panasonic Marketing Europe GmbH, Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden

Service Hotline\* für Endverbraucheranfragen  
(Mo-Fr von 8 bis 20 Uhr, Sa von 12 bis 17 Uhr)

Haushaltsgeräte und Elektrowerkzeuge

**01 80 - 501 51 43**

\* 0,12 Euro/Minute